

## ***Maquereaux En Conserve***



### Ingrédients

12 maquereaux (3 kg) - 3 Carottes - 2 citrons - romarin - thym - laurier - poudre de piment d'Espelette - 2 oignons - gros sel - grains de poivre. vin blanc d'Alsace ou sec - Vinaigre de cidre

### Préparation

Dans un bocal de 750 ml , mettre au fond quelques lamelles d'oignons, quelques rondelles de carottes, une rondelle de citron, plus le mélange de thym, de laurier, de romarin, des grains de poivre, une Cuill et demi de gros sel, une pincée de poudre de piment d'Espelette

Mettre à la verticale les maquereaux découpés par moitié (environ 3 par bocal) .

Remettre quelques aromates sur le dessus et une rondelle de citron. Saler et poivrer.

Remplir le bocal avec le vin blanc (2/3) et le vinaigre de cidre (1/3) recouvrant l'ensemble.

Mettre au stérilisateur 1 heure 30 à 100°

Laisser refroidir dans le stérilisateur

Déguster après 12 mois, ils devraient commencer à être agréables

J'ai fait 8 bocaux